№20 (28) ОКТЯБРЬ 2007

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блюда из творога



ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!

Творог – один из самых универсальных продуктов. Его едят, сдобрив сахаром, медом или вареньем. Из него пекут пироги, торты и печенье. А еще – мы об этом расскажем в номере – из творога можно приготовить совсем неожиданные блюда. И это вовсе не наши кулинарные эксперименты, а проверенные годами рецепты.

Кроме того, подведены итоги конкурса на лучшее блюдо из картофеля. Ваши письма дали нам возможность еще раз убедиться в том, что картошка – истинно народный продукт. Поэтому в следующем году один из выпусков «Коллекции рецептов» будет полностью посвящен картофелю, и в него обязательно войдут рецепты победителей этого конкурса. Вот их имена: Елена Анисимова из Воронежа, Альфия Минниханова из Нижнекамска Елена Воронцова из Кувшинова. Каждая из них получит в подарок соковыжималку фирмы MOULINEX. Поздравляем!

Уважаемые победители, пожалуйста, сообщите в редакцию ваши контактные телефоны.

Желаем удачи.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет



творожный рулет из китайской капусты



ЧТО НУЖНО:

- **1** кочан китайской капусты
- **300 г** творога
- **1** сладкий желтый перец
- **1** сладкий красный перец
- **2** зубчика чеснока
- **2** веточки укропа
- **2** веточки петрушки
- **1** веточка базилика
- **3–4** пера зеленого лука
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час + 1 час
Порций: 6–8
1 порция: 85,1 ккал
белки – 8,4 г, жиры – 3,8 г, углеводы – 4,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть порезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Укроп, петрушку и базилик вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 Творог протереть через сито.

3 Смешать творог с подготовленными перцами, чесноком и зеленью. Посолить, поперчить. Поставить в холодильник на 30 мин.

4 Капусту вымыть, отрезать донце. Положить кочан на разделочную доску и движением от себя раскатать его примерно до середины так, чтобы не нарушить порядок листьев. Сердцевину кочана удалить и использовать для приготовления других блюд.
На край листьев выложить горкой творожную начинку.

5 Разровнять поверхность и аккуратно свернуть листья в обратном порядке так, чтобы они вновь образовали кочан. Перевязать стеблями зеленого лука.

6 Очень плотно завернуть рулет в 2–3 слоя пищевой пленки и поставить в холодильник минимум на 1 час. Снять пленку, капусту нарезать ломтиками шириной примерно 1,5 см.

рулеты из цукини с творогом

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 90,3 ккал
белки – 8,7 г, жиры – 4,0 г, углеводы – 4,8 г









ЧТО НУЖНО:

- **2** цукини
- **0,5** красного сладкого перца
- **1** небольшой огурец
- **1** пучок рукколы
- **100 г** творога
- **1** зубчик чеснока
- щепотка сухих итальянских трав
- **2 ст. л.** оливкового масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Цукини вымыть, обсушить, нарезать тонкими продольными полосками. Смазать маслом и обжарить на сковороде по 2 мин. с каждой стороны. Дать остыть.

2 Чеснок очистить и измельчить, смешать с творогом, посыпать сухими травами. Рукколу, перец и огурец вымыть. Перец с огурцом нарезать тонкими полосками.

3 Положить немного творога на конец полоски цукини. Добавить несколько полосок красного перца, огурца и листья рукколы. Свернуть рулетом и поставить на блюдо вертикально.


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про Фестал!
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация. 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы.

салат из креветок с творожными шариками









ЧТО НУЖНО:

- **1** кочан салата латука
- **200 г** очищенных вареных креветок
- **100 г** творога
- **2** лимона
- **1 ч. л.** паприки
- **2** пера зеленого лука
- **40 мл** оливкового масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2
1 порция: 383,3 ккал
белки – 29,8 г, жиры – 26,7 г, углеводы – 5,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Салат разобрать на листья, промыть холодной водой и обсушить на салфетке. Один лимон очистить, нарезать дольками. Из другого лимона выжать сок, а цедру натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать.

2 Творог протереть через сито, приправить солью и перцем по вкусу, хорошо перемешать. Сформовать из творожной массы небольшие шарики, положить в холодильник на 20 мин. Треть шариков обвалять в лимонной цедре, треть – в паприке, оставшиеся шарики – в измельченном зеленом луке.

3 Для приготовления заправки лимонный сок смешать с маслом, интенсивно взбить венчиком. В охлажденную посуду выложить листья салата, сверху уложить творожные шарики, дольки лимона и креветки. Перед подачей полить заправкой.

салат из творога с гречкой

ЧТО НУЖНО:

- **0,5** стакана гречневой крупы
- **500 г** творога
- **2** морковки
- **0,5** пучка петрушки
- **0,5** пучка укропа
- **0,5** пучка кинзы
- **2** свежих огурца
- **3** помидора
- **150 г** корня сельдерея
- **4 ст. л.** оливкового масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6–8
1 порция: 273,1 ккал
белки – 15,4 г, жиры – 16,8 г, углеводы – 15,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Гречневую крупу сварить до готовности, дать остыть. Перемешать с творогом.

2 Морковь очистить, порезать соломкой, огурцы и помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Корень сельдерея очистить, порезать соломкой.

3 Добавить овощи к творогу с гречкой и аккуратно перемешать. Заправить салат оливковым маслом, посолить по вкусу.





1



2



3


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Сваля

творожное «рафаэлло»



ЧТО НУЖНО:

0,5 кг творога **Литовского деревенского «Сваля»** жирностью 9%
200 г крабовых палочек
100 г оливок без косточек
3 веточки зелени укропа
150 г сыра **Литовского полутвердого «Сваля»** жирностью 45%
1 малосольный или маринованный огурец

Время приготовления: 35 мин. + 1 час
Порций: 8
1 порция: 197,7 ккал
белки – 17,5 г, жиры – 13,2 г, углеводы – 2,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Крабовые палочки поместить в морозильную камеру. Творог выложить в миску, добавить натертый сыр и измельченный огурец.

2 Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить к творогу. Все тщательно перемешать.

3 Получившуюся массу разделить на одинаковые порции и скатать в шарики размером с грецкий орех.

4 Положить на ладонь творожный шарик, слегка размять его в лепешку, в центр поместить оливку. Соединить края лепешки так, чтобы оливка оказалась внутри. Так же вложить оливки в оставшиеся творожные шарики.

5 Крабовые палочки достать из морозильной камеры и натереть на крупной терке. Выложить получившуюся соломку ровным слоем на большую плоскую тарелку.

6 Каждый творожный шарик равномерно обвалять в крабовой соломке, поставить в холодильник на 1 час.

КСТАТИ

Молочные продукты «Сваля» производятся только из натурального молока самого высокого качества. В «Деревенском твороге», который выпускает эта компания, рецепты наших бабушек соединились с современными высокими технологиями. То же самое можно сказать и о сырах «Сваля», которые отличает превосходный вкус и мягкая, тающая во рту текстура.





мясной пирог с творогом

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10–12
1 порция: 576,4 ккал
белки – 32,4 г, жиры – 41,2 г, углеводы – 19,0 г













ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** баранины
- **1 кг** творога
- **2** зубчика чеснока
- **1** яйцо
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **500 г** готового слоеного теста
- щепотка молотой корицы
- щепотка семян кунжута
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранину вымыть, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю с водой, поставить на огонь и довести до кипения. Шумовкой снять пену, уменьшить огонь до среднего и варить 40 мин. В конце варки добавить соль по вкусу.

2 Творог размять ложкой, чеснок очистить и измельчить. Добавить в творог чеснок, корицу, соль и перец, тщательно перемешать.

3 Готовое мясо вынуть из кастрюли, дать немного остыть, затем мелко нарезать. Приправить, добавить сливочное масло, перемешать.

4 Тесто разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

5 Положить на смазанный маслом противень один лист теста. На него выложить половину творога, а затем всю мясную начинку. Сверху поместить оставшийся творог.

6 Накрыть пирог вторым слоем теста. Смазать взбитым яйцом и присыпать кунжутом. Запекать в духовке при температуре 200 °С 45 мин.









рулет со шпинатом и творогом

М≈

ЧТО НУЖНО:

- **180 г** шпината
- **4** яйца
- **30 г** тертого пармезана
- **200 г** творога
- соль и черный перец по вкусу

Для чатни:

- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1** луковица
- **1** банан
- **1/2** стакана кураги
- **2 ст. л.** фисташек
- **2 ст. л.** кешью
- **1** маленький стручок острого красного перца
- **1 ч. л.** порошка карри
- **1,5 ст. л.** меда
- **2 ст. л.** белого сухого вина
- цедра половины апельсина

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 254,4 ккал
белки – 13,5 г, жиры – 15,6 г, углеводы – 15,0 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шпинат вымыть, поместить в дуршлаг, поставить на кастрюлю с кипящей водой и варить на пару 5 мин. Охладить и отжать излишек жидкости. Отделить белки от желтков. Смешать желтки со шпинатной массой, приправить.

2 В отдельной посуде взбить белки в крепкую пену и добавить к шпинатной массе.

3 Разогреть духовку до 190 °С. Глубокий противень выстелить пергаментом. Распределить массу ровным слоем, посыпать пармезаном. Выпекать 12–15 мин. Дать остыть, затем вынуть из противня.

4 Приготовить чатни. Лук, курагу, орехи и бананы измельчить. Масло разогреть на сковороде, обжарить лук, 2 мин. Добавить курагу, фисташки, кешью, неразрезанный стручок перца и карри. Положить мед, влить вино, дать закипеть и варить 4 мин. Добавить цедру и банан. Дать закипеть и снять с огня. Удалить перец, дать остыть.



5 На шпинатный пласт равномерно намазать творог, сверху – чатни.

6 Аккуратно скатать рулет, начиная с короткой стороны. При подаче на стол нарезать на куски 2–2,5 см.



творожные ньокки с грибным соусом



ЧТО НУЖНО:

300 г творога
5 яичных желтков
3/4 стакана муки
100 г тертого пармезана
2 маленькие луковицы
50 г сливочного масла
1 веточка свежего розмарина
50 г сухих грибов
40 мл белого сухого вина
80 мл сливок жирностью 33%
80 мл овощного бульона
1 ст. л. оливкового масла
• соль, перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 615,2 ккал
белки – 29,5 г, жиры – 43,7 г, углеводы – 25,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухие грибы поместить в маленькую кастрюлю, залить кипятком, плотно закрыть крышкой и, обернув полотенцем, оставить на 30 мин.

2 Замесить гладкое и однородное тесто из творога, желтков, 80 г пармезана и муки, добавив по щепотке соли и перца. Убрать тесто в холодильник на 30 мин.

3 **Приготовить соус.** Грибы откинуть на дуршлаг, обсушить и крупно нарезать. Лук очистить и измельчить, розмарин вымыть и разобрать на листики.

4 Разогреть в сотейнике сливочное и оливковое масло. Выложить лук и листики розмарина, обжарить, помешивая, до мягкости, 5 мин.

5 Добавить грибы, обжарить до золотистого цвета, влить вино и полностью его выпарить. После этого влить сливки и бульон, довести до кипения, приправить солью и перцем. Снять с огня.

6 Из творожного теста скатать небольшие шарики и отварить в кипящей подсоленной воде, 4 мин. Вынуть шумовкой, выложить в сотейник с соусом, прогреть и подавать, посыпав оставшимся пармезаном.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

творожная запеканка «три цвета»

М≈

ЧТО НУЖНО:

- **600 г** творога
- **4 ст. л.** манной крупы
- **3** яйца
- **3 ст. л.** сахара
- **3** яичных желтка
- **200 г** шпината
- **2** морковки
- **1** небольшая свекла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 6–8
1 порция: 300,9 ккал
белки – 27,6 г, жиры – 13,7 г, углеводы – 16,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу вымыть, поместить в **кувшин «Микроплюс»** от **Tupperware®**, отварить в микроволновой печи до готовности. Шпинат вымыть, обсушить и опустить на 1 мин. в кипящую, чуть подсоленную воду. Отбросить на **двойной дуршлаг Tupperware®** и промыть очень холодной водой. Обсушить в **Карусели Tupperware®**. Переложить шпинат в **комбайн «От Шефа»**, взбить в пюре.

2 Морковь вымыть, очистить вертикальной **овощечисткой Tupperware®**, мелко нарезать ножом для овощей. В **сотейнике Tupperware®** вскипятить чуть подсоленную воду, опустить в нее морковь и варить 4–5 мин. Воду слить. Морковь измельчить в **комбайне «От Шефа»**.

3 Остывшую свеклу очистить и натереть на мелкой **терке «Веселый кулинар» Tupperware®**.

4 Манную крупу просеять через **сито для муки Tupperware®**. Творог протереть через сито. В **замесочное блюдо «Веселый кулинар» Tupperware®** добавить манную крупу, 2 яйца и сахар. Перемешать. Разделить творожную массу на 3 равные части.



5 В каждую часть творога добавить по одному желтку и соответственно шпинатное, морковное и свекольное пюре. Каждую часть перемешать.

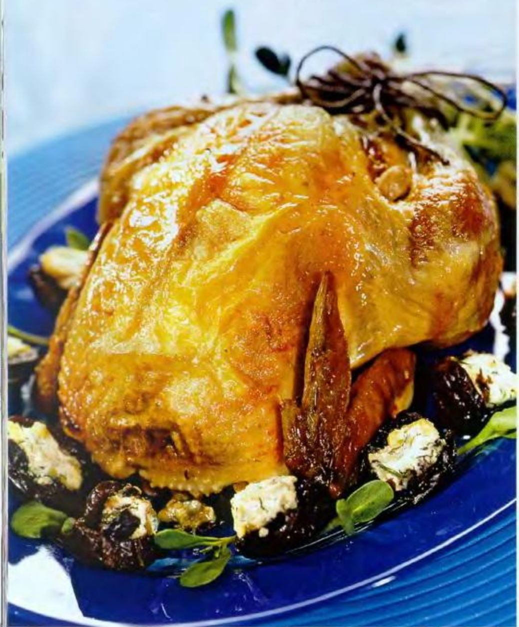
6 **Кувшин «Микроплюс» Tupperware®** смазать сливочным маслом. Уложить слой свекольного творога, разровнять поверхность. Выложить шпинатный творог, также разровнять поверхность. Последним слоем поместить морковный творог, разровнять и смазать оставшимся яйцом. Готовить в СВЧ при мощности 600 Вт 20 мин.

КСТАТИ

Многофункциональную серию изделий «Микроплюс» Tupperware® можно использовать для приготовления, размораживания, транспортировки и сервировки блюд. Материал «Микротерм™» выдерживает перепад температуры от –25 °С до +200 °С. Результат – процессы размораживания и приготовления происходят в два раза быстрее.



цыпленок, фаршированный творогом и орехами



ЧТО НУЖНО:

- **1** цыпленок весом 1 кг
- **300 г** творога
- **100 г** орехов кешью
- **350 г** чернослива без косточек
- **1 ст. л.** нарезанной петрушки
- **1 ст. л.** нарезанного укропа
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 1073 ккал
белки – 69,0 г, жиры – 64,3 г, углеводы – 58,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив промыть, залить кипятком и оставить на 30 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обсушить. 20 штук отложить в сторону, остальные мелко нашинковать. Орехи порубить. Смешать творог, орехи и нашинкованный чернослив, добавить зелень.

2 Цыпленка вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Наполнить половиной подготовленного фарша, скрепить разрез деревянными зубочистками. Поместить в разогретую до 200 °С духовку на 45 мин., время от времени поливая тушку вытопившимся жиром.

3 Отложенный чернослив заполнить оставшимся творожным фаршем. Подать к готовому цыпленку.



1



2



3

запеканка из творога с тыквой



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** творога
- **1 кг** тыквы
- **3/4** стакана манной крупы
- **2** стакана молока
- **4** яйца
- **0,5** стакана сахара
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **1,5** стакана сметаны
- щепотка тмина
- соль по вкусу


1


2


3



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
1 порция: 566,9 ккал
белки – 25,4 г, жиры – 29,9 г, углеводы – 49,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Влить в кастрюлю молоко, довести до кипения, тонкой струйкой всыпать манную крупу. Готовить, помешивая, 3 мин.

2 Тыкву очистить, мякоть нарезать небольшими кусочками и поджарить на сливочном масле, аккуратно перемешивая, 7 мин. Дать остыть. Добавить манную кашу, творог, 3 яйца, сахар, соль, тмин, перемешать.

3 Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, поверхность разровнять и смазать оставшимся яйцом. Поставить в духовку и запекать 30 мин.

Отдельно подать сметану.

СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ



ЧТО НУЖНО:

500 г творога
2 яйца
4 ст. л. сахарной пудры
3/4 стакана муки
3 ст. л. изюма
3 ст. л. сливочного масла
• щепотка соли

Для соуса:
4 ст. л. меда
4 ст. л. сметаны

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 449 ккал
белки – 18,4 г, жиры – 18,2 г, углеводы – 52,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать творог с яйцами, мукой и сахарной пудрой. Предварительно замоченный изюм обсушить и добавить в тесто. Взбить все в однородную массу и поместить в холодильник на 1 час.

2 Тесто выложить на доску, посыпанную мукой, раскатать толстой колбаской и нарезать кружками толщиной 1 см. Обвалять в муке.

3 Обжарить в горячем масле с одной стороны 1 мин., а с другой 30 сек., до образования золотистой корочки. Для соуса на горячей сковороде смешать сметану, мед и прогреть.

Полить им сырники.









ватрушки с творогом

Время подготовки: 4 часа 10 мин.
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 697,7 ккал
белки – 27,4 г, жиры – 29,7 г, углеводы – 79,9 г

ЧТО НУЖНО:

- **30 г** свежих дрожжей
- **4 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **1,25** стакана молока
- **1** желток для смазывания
- **3** стакана муки
- **0,5 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** молотого кардамона

Для начинки:

- **500 г** творога
- **3 ст. л.** сахара
- **4** желтка
- **2 ст. л.** сметаны
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** муки
- **5 ст. л.** абрикосового джема
- тертая цедра лимона

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко налить в кастрюлю, нагреть до 30 °С, добавить дрожжи, соль, сахар и просеянную муку. Замесить однородное, без комков, тесто. Добавить размягченное сливочное масло и кардамон. Еще раз перемешать.

2 Посуду с тестом накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место для брожения на 4 часа. 2 раза обмять.

3 **Приготовить начинку.** Желтки взбить с сахаром. Творог тщательно растереть, сливочное масло размягчить. Творог соединить со сметаной, маслом, цедрой лимона, мукой и взбитыми с сахаром желтками, все перемешать.

4 Нагреть духовку до 180 °С. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, слегка вымесить и сформовать из него круглые булочки диаметром 10 см.

5 Противень смазать маслом, посыпать мукой и выложить на него булочки на расстоянии 4 см друг от друга. Оставить для расстойки на 15 мин. В каждой булочке сделать пестиком углубление.

6 Заполнить углубления творожной начинкой. Смазать ватрушки желтком и выпекать 15 мин.

Подавать, смазав начинку абрикосовым джемом.











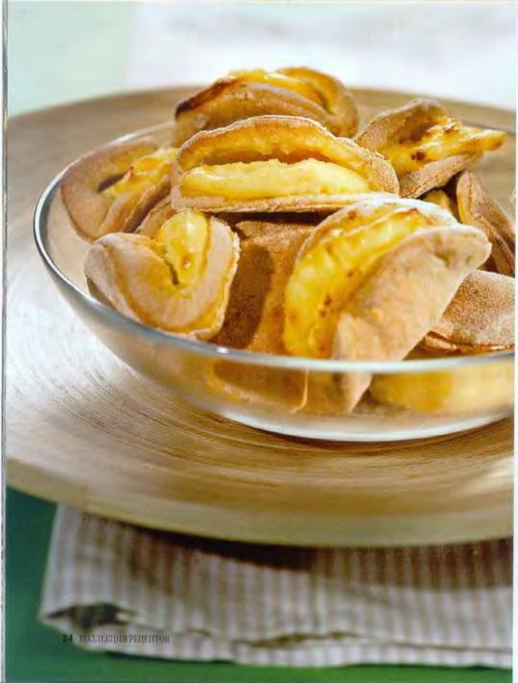


СОЧНИК С ТВОРОГОМ М≈









ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **2** яйца
- **3/4** стакана сахара
- **80 г** сливочного масла
- **7 ст. л.** сметаны
- **4** стакана муки
- • желток для смазки
- • щепотка соды

Для начинки:

- **200 г** творога
- **1 ст. л.** сахара
- **1** белок
- **1 ст. л.** сметаны
- **1 ст. л.** муки

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
1 порция: 515 ккал
белки – 14,4 г, жиры – 16,1 г, углеводы – 78,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Творог растереть со сметаной, сахаром, белком и мукой до однородной массы.

2 **Приготовить тесто.** Масло размягчить. Взбить яйца с сахаром, постепенно добавляя масло и сметану. Соду смешать с мукой и всыпать в смесь, постоянно мешая. Замесить гладкое, эластичное тесто. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт. С помощью стакана вырезать кружки.

3 Духовку разогреть до 180 °С. На середину каждого кружка выложить творожную начинку, сложить кружки пополам. Выложить на противень, смазать желтком, выпекать 30 мин.

творожное печенье

М≈

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан творога
- **1** стакан муки
- **0,5** стакана сахара
- **100 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **0,25 ч. л.** соды
- цедра 0,5 лимона
- цветной сахар для украшения
- масло для смазывания

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6–8
1 порция: 291 ккал
белки – 7,9 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 30,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нагреть духовку до 180 °С. Творог протереть через сито. Растереть сливочное масло с сахаром, смешать с творогом, яйцом, цедрой лимона, мукой и питьевой содой. Замесить гладкое однородное тесто.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто слоем толщиной 0,5 см.

3 С помощью форм для печенья вырезать из теста фигурки. Противень смазать маслом, выложить на него фигурки и поместить в духовку. Выпекать 15 мин. Дать остыть и присыпать цветным сахаром.











яблочный чизкейк с маком



ЧТО НУЖНО:

Для основы:

- **2** стакана сдобных крошек
- **100 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **2 ч. л.** лимонного сока

Для начинки:

- **500 г** нежирного творога
- **200 г** сливочного сыра
- **3** яйца
- **200 г** сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **50 г** мака
- **3** яблока
- • щепотка соли

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10–12
1 порция: 435,9 ккал
белки – 13,3 г, жиры – 24,3 г, углеводы – 41,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мак промыть теплой водой. В сотейнике вскипятить 0,5 стакана воды. Всыпать мак, уменьшить огонь до минимума и, постоянно помешивая, пропарить мак в течение 7 мин. Снять с огня и остудить.
Глубокую разъемную форму для выпечки смазать растительным маслом. Сдобные крошки вместе с сахаром измельчить в блендере. Не выключая блендер, добавить сливочное масло и лимонный сок.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Получившуюся смесь выложить в форму, распределить ровным слоем по дну и бортикам. Накрыть пищевой пленкой и поставить на 15 мин. в холодильник. Затем снять пленку и переставить форму в духовку. Выпекать 10 мин. Дать остыть до комнатной температуры.
Духовку не выключать.

3 Творог взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить сливочный сыр, яйца, ванильный сахар и соль. Сразу же выключить миксер.

4 Разделить творожную массу на 3 примерно равные части. В две из них добавить мак и перемешать. Третью часть оставить, как есть.

5 Творожно-маковую массу выложить по краям формы. В середину поместить массу без мака.

6 Яблоки вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Разрезать каждую половинку на 3 части. Сложить дольки, чтобы получилось целое яблоко, и аккуратно поместить в форму. Накрыть листом пергамента, поставить в духовку и выпекать 50 мин. Остудить до комнатной температуры.



творожный торт с виноградом

ЧТО НУЖНО:

- **4** яйца
- **1/2** стакана сахара
- **3/4** стакана муки высшего сорта
- **2 ст. л.** картофельного крахмала
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1 ст. л.** масла для смазывания формы

Для творожного крема и украшения:

- **500 г** творога
- **2/3** стакана сахара
- **2** желтка
- сок 1 лимона
- **40 г** желатина
- **250 мл** сливок жирностью 33%
- **300 г** ягод светлого винограда
- **300 г** ягод темного винограда
- **100 г** миндаля

Для глазури:

- **1** стакан сахарной пудры
- белок 1 яйца
- сок половины лимона

Время приготовления: 3 часа 15 мин.
Порций: 10
1 порция: 629,6 ккал
белки – 18,7 г, жиры – 24,9 г, углеводы – 82,6 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Духовку разогреть до температуры 200 °С. **Приготовить тесто.** Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и двумя столовыми ложками теплой воды растереть добела. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками. Муку смешать с полученной массой, картофельным крахмалом и разрыхлителем.

2 Тесто выложить в смазанную маслом и накрытую пергаментным кругом форму и выпекать 25–30 мин., после чего остудить и дать 2 часа постоять.

3 **Приготовить творожный крем.** Творог смешать с желтками, лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве теплой воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом.

4 Отложить 1/3 творожного крема для украшения верха. В оставшийся крем добавить немного ягод винограда. Готовую бисквитную основу разрезать на 2 продольные части, промазать нижнюю часть творожным кремом с виноградом.

5 Накрыть второй частью бисквита.

6 Смазать поверхность торта кремом, уложить промытые и просушенные ягоды винограда. Достать торт из формы. **Приготовить глазурь для торта,** взбив белок с сахарной пудрой и лимонным соком. Орехи порубить ножом.

Торт сверху облить глазурью, бока обсыпать измельченным миндалем.

бананы с творожным кремом

М≈

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 249 ккал
белки – 7,0 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 33,6 г









ЧТО НУЖНО:

4 банана
100 г творога
1 яйцо
2 ст. л. растопленного сливочного масла
2 ст. л. меда
• сок половины лимона

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бананы очистить, разрезать пополам, положить в форму для гриля, сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели.

2 Перемешать творог с яйцом, маслом и медом до получения однородной массы.

3 Выложить готовую смесь на бананы. Поставить форму в духовку, выпекать под грилем 7 мин. при температуре 220 °С.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осущоствляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:** Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо», Каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открывается редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



новый номер выйдет 5 ноября

ГДЕ КУПИТЬ

• **Tupperware**
единая справочная, тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№20 (28), октябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышова
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лощенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Алла Сергеева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунаева
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 207 000 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

30 ноября – 2 декабря, Гостиный Двор

2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада






В течение трех дней – шоу «звезд», мастер-классы известных шеф-поваров, дегустации, подарки!!!

Дефиле в шоколадных платьях. Фантастические наряды создаются модными дизайнерами совместно с шоколадными мастерами. Им нужно не только придумать шикарное платье, но и сделать так, чтобы шоколад не потек, пока модель одевается и ходит по подиуму... **Рекорд России «Самая большая чашка айриш-кофе»** с регистрацией в «Книге рекордов России». 10 лучших бариста (специалистов по приготовлению кофе) России за полтора часа приготовят 200 литров кофейного напитка, который смогут попробовать более 1500 гостей фестиваля. На приготовление пойдет 25 кг кофейных зерен, 12,5 л старейшего ирландского виски Bushmills, 48 литров сливок. **Мастер-классы.** На суд гостей «ФУД-ШОУ» будут представлены творчески переработанные суши и роллы. Суши будут выложены не на привычных керамических тарелках или даже лакированных подносах, а на полуобнаженных телах девушек-моделей! Придумали эту забаву не у нас. В Японии «эротик фуд» – развлечение, известное уже давным-давно, оно существовало еще тогда, когда до изобретения суши оставалось еще несколько столетий. **На «ФУД-ШОУ» в этом году приезжает сицилиец Манфреди Барбера,** четвертое поколение династии, семейный бизнес которой – выращивание оливковых деревьев и производство масла. Барбера знает об оливковом масле все – и готов делиться знаниями на своих мастер-классах. **Благотворительные аукционы.** Картины из разноцветных конфет и автопортреты, съедобные рождественские игрушки и елочные украшения, созданные «звездами» шоу-бизнеса, будут выставлены на продажу. В качестве лотов предложат также 12 стульев, созданных московскими дизайнерами, «начиненных» подарками, а в одном из них, как и положено, будут зашиты бриллианты. Все собранные на аукционах средства перечислят в детские дома на обустройство настоящих домашних кухонь. **Для детей от 0 до 3 лет.** На игровой площадке – мягкие домики и игровые центры. За столиками в виде апельсинов дети будут играть в развивающие игры, смотреть мультфильмы, участвовать в представлениях с мимами и клоунами. Для маленьких гостей приготовлены приятные подарки, а мамы смогут тут же подогреть еду, накормить и переодеть любимых карапузов. **От 3 лет и старше.** Дефиле йоркширских терьеров в новогодних костюмах в сопровождении «звездных» хозяев. Мастер-классы «Готовим вместе с мамой», «Новогодние украшения и подарки». Детский грим, анимация и игровые программы, конкурсы и розыгрыши. **Для родителей.** Новогодние и рождественские подарки, ресторанный дворик – лучшие заведения Москвы, книжный магазин, винная и сигарная комнаты.

www.foodshow.ru

Официальные партнеры Tefal. Без твоих идей не обойтись. Tupperware. Атяшево. Талина

Официальный технический партнер Electrolux. Thinking of you

Официальный информационный партнер @mail.ru